

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN**

#### **A. Deskripsi Objek Penelitian**

##### **1. Gambaran Umum PT. Sumber Susu Halalan Toyiban**

PT. Sumber Susu Halalan Toyiban merupakan perusahaan yang bergerak di bidang manufaktur dan usaha dagang. Dimana perusahaan ini mengolah konsentrat pakan sapi perah disamping itu juga mengambil susu sapi segar dari para peternak yang kemudian disetorkan ke beberapa perusahaan maupun UMKM untuk dijadikan produk olahan seperti susu diamond, cimory dan produk olahan susu lainnya. Perusahaan ini berdiri sejak tahun 2012 yang didirikan oleh Bapak Sakri. Yang berlokasi di Desa Samar Kecamatan Pagerwojo Kabupaten Tulungagung. Dengan kurang lebih 50 karyawan yang rata-rata berdomisili di Desa Samar, dengan ini Bapak Sakri juga membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat di wilayah Pagerwojo.

Dalam kegiatan produksinya PT. Sumber Susu Halalan Toyiban dalam sekali produksi menghasilkan 30 karung konsentrat dan untuk satu karungnya berisi 50 kg konsentrat pakan sapi. Dengan proses produksi, penimbangan bahan baku, pencampuran bahan baku, pengemasan lalu penyimpanan produk yang sudah jadi ke dalam gudang.

Masyarakat di Kecamatan Pagerwojo sebagian bekerja pada sektor pertanian dan peternakan, letak geografis yang berada di kawasan perbukitan sangat cocok untuk menjadi sentra peternakan sapi perah. Cuaca yang sejuk dan persediaan pakan yang melimpah sangat

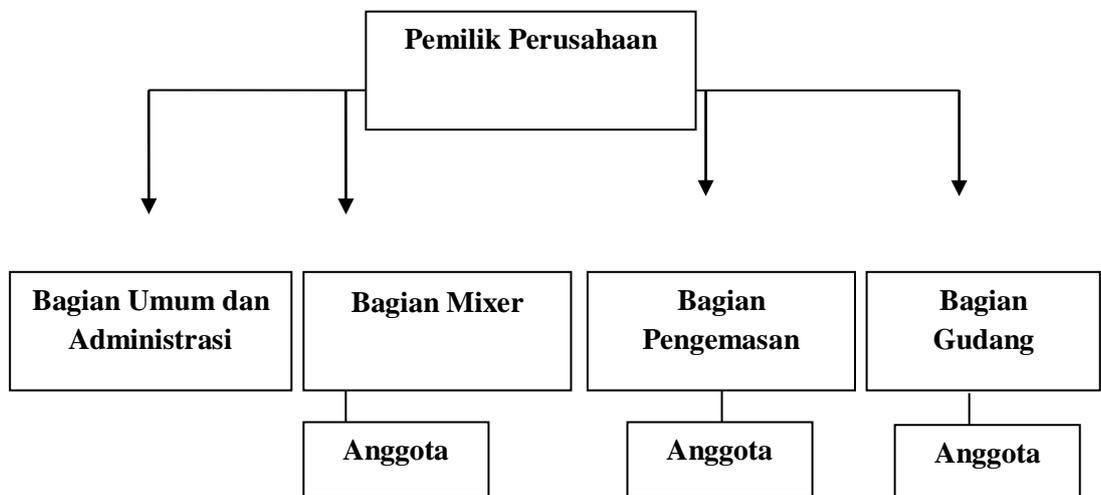
mendukung para peternaknya. Sehingga hasil susu yang diperoleh menghasilkan susu yang berkualitas baik dan sehat. Selain itu banyaknya para peternak yang mengeluh untuk mendapatka konsentrat pakan sapi harus pergi ke kota maka bapak sakri berinisiatif untuk mengolah konsentrat pakan sapi perah. Inilah yang melatabelakangi Bapak Sakri mendirikan PT. Sumber Susu Halalan Toyiban.

## 2. Struktur Organisasi

Struktur organisasi dapat diartikan sebagai kerangka yang menunjukkan kedudukan, tugas wewenang dan tanggung jawab berbeda dari setiap orang dalam satu organisasi tersebut. Struktur organisasi pada PT. Sumber Susu Halalan Toyiban dapat digambarkan sebagai berikut:

**Gambar 4.1**

**Struktur Organisasi PT. Sumber Susu Halalan Toyiban**



**Sumber: PT. Sumber Susu Halalan Toyiban**

Job description atau penjelasan terkait tugas tiap individu dari struktur organisasi PT. Sumber Susu Halalan Toyiban adalah sebagai berikut:

a. Pemilik perusahaan

Bertugas bertanggung jawab terhadap jalannya usaha, mengkoordinasi, mengawasi dan mengarahkan seluruh kegiatan produksi.

b. Bagian Umum dan Administrasi

Tugas bagian umum dan administrasi adalah mengentri data perusahaan, melakukan arsip data dan mencatat segala biaya yang masuk dan yang dikeluarkan untuk kegiatan produksi perusahaan.

c. Bagian Mixer

Tugas dari bagian mixer adalah memproses pengolahan bahan baku konsentrat, menimbang bahan baku, mencatat jumlah proses pembuatan konsentrat, mencatat konsentrat yang nantinya akan dibawa ke dalam gudang penyimpanan.

d. Bagian Pengemasan

Tugas dari bagian pengemasan adalah menjaga produk agar tetap terjaga kualitasnya dan melindungi pakan dari adanya kontaminasi dari udara luar. Ketika semua bahan baku sudah dicampur rata dalam mesin *mixer* maka bahan baku yang sudah jadi akan dimasukkan ke dalam karung lalu diikat dengan tali.

e. Bagian Gudang

Tugas utama dari bagian gudang adalah mencatat sekaligus mengecek stok bahan baku yang ada di gudang. Stok bahan baku yang terdapat di gudang maka bagian kepala gudang melapor ke kantor untuk melakukan order, apabila bahan baku datang maka bagian kepala gudang melapor ke kantor sekaligus menimbang bahan baku, mengecek kadar air dan melakukan pembongkaran.

### **3. Data Khusus**

#### **a. Jumlah karyawan**

PT. Sumber Susu Halalan Toyiban memperkerjakan karyawan sebanyak dua puluh lima karyawan yang terdiri dari bagian mixer sebanyak 8 orang, bagian pengemasan sebanyak 7 orang dan bagian gudang sebanyak 10 orang.

#### **b. Jam Kerja Karyawan**

Untuk bagian mixer, bagian pengemasan, dan bagian gudang jam kerja yang ditetapkan yaitu hari senin sampai hari sabtu mulai dari pukul 08.00 pagi sampai dengan pukul 16.00 sore.

#### **c. Sistem Upah**

Sistem upah untuk bagian mixer, bagian pengemasan, dan bagian gudang ditetapkan oleh PT. Sumber Susu Halalan Toyiban yaitu dengan sistem gaji bulanan.

#### **d. Proses Produksi**

##### **1) Pengumpulan Bahan Baku**

Dalam proses pengolahan konsentrat, bahan baku diambil di gudang berdasarkan jumlah yang telah ditetaskan oleh perusahaan.

Bahan baku yang digunakan PT. Sumber Susu Halalan Toyiban dalam pengelolaan diantaranya bungkil kedelai, biji kulit kopi, dedak padi, tetes tebu, mineral dan garam.

#### 2) Penimbangan Bahan Baku

Penimbangan bahan baku ini dilakukan dengan pengecekan kadar air terlebih dahulu, hal ini dilakukan untuk memastikan kualitas dari bahan baku yang baru datang. Penimbangan berdasarkan total jumlah yang digunakan setiap bahan baku dalam satu kali produksi.

#### 3) Pencampuran Bahan Baku

Setelah penimbangan bahan baku selesai dilakukan maka bahan baku satu persatu bahan baku dimasukkan kedalam mesin *mixer* selama 20 menit dengan metode pencampuran secara bertahap dimana bahan baku dimasukkan sedikit demi sedikit ke dalam mesin *mixer* hingga konsentrat sudah tercampur rata.

#### 4) Pengemasan dan Penyimpanan

Pengemasan dan penyimpanan konsentrat dilakukan ketika semua bahan baku sudah tercampur rata dalam *mixer* kemudian dikemas dalam karung dan diikat dengan tali. Setelah proses pengemasan telah selesai kemudian karung yang berisi konsentrat disusu rapi ditempat khusus penyimpanan atau gudang konsentrat yang sudah tersedia.

## B. Temuan Penelitian

Dalam menentukan dan menghitung harga pokok produksi dengan tepat haruslah memperhatikan unsur-unsur biaya yang menjadi bahan perhitungan di dalam menentukan harga pokok produksi. Namun dari hasil wawancara dengan pemilik perusahaan, PT. Sumber Susu Halalan Toyiban belum pernah melakukan pencatatan harga pokok produksi dengan alasan pemilik perusahaan kurang memiliki pengetahuan tentang perhitungan harga pokok produksi khususnya akuntansi biaya.

Dari hasil wawancara, maka data yang telah terkumpul terkait unsur-unsur yang diperlukan dalam perhitungan harga pokok produksi sebagai berikut:

### 1) Pengumpulan Biaya Produksi

#### a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang digunakan dalam pembuatan konsentrat pakan sapi perah disajikan pada Tabel 4.1

**Tabel 4.1**

**Kebutuhan Biaya Bahan Baku Konsentrat Pakan Sapi Perah Selama Bulan Oktober 2021**

No	Uraian	Kebutuhan
1.	Bungkil Kedelai	8.250 kg
2.	Kulit Biji Kopi	7.750 kg
3.	Dedak Padi	6.660 kg
4.	Limbah Roti	3.000 kg

**Sumber: data diolah**

Biaya bahan baku merupakan ubahan pokok atau bahan utama dalam proses produksi menjadi produk jadi. PT. Sumber Susu Halalan

Toyiban dalam proses produksinya memanfaatkan hasil alam yang tersedia di sekitar desa dan menyuplai bahan baku konsentrat dari berbagai desa berupa usaha perorangan atau perusahaan lainya yang masih terletak di Kabupaten Tulungagung.

Dalam sekali produksi PT. Sumber Susu Halalan Toyiban menghasilkan 15.000 kg atau setara dengan 30 karung sedangkan untuk setiap karungnya berisi 50 kg.

Untuk jam kerja PT. Sumber Susu Halalan Toyiban dalam satu bulan adalah 26 hari x 50 kg/hari = 780 karung. Jadi selama bulan Oktober 2021 untuk produksi konsentrat pakan sapi perah diperoleh 780 karung.

Kebutuhan bahan baku dan besaran biaya produksi untuk 780 karung selama bulan Oktober 2021 dapat dilihat secara rinci pada Tabel 4.2

**Tabel 4.2**

**Biaya Bahan Baku Konsentrat Pakan Sapi selama bulan Oktober 2021**

<b>No.</b>	<b>Uraian</b>	<b>Kebutuhan</b>	<b>Harga Satuan (Rp)</b>	<b>Total Kebutuhan (Rp)</b>
1.	Bungkil Kedelai	8.250 kg	9.000	74.250.000
2.	Kulit Biji Kopi	7.750 kg	2.500	19.375.000
3.	Dedak Padi	6.660 kg	3.500	23.100.000
4.	Limbah Roti	3.000 kg	3.500	10.500.000
<b>Total</b>				<b>127.225.000</b>

**Sumber: data diolah**

Berdasarkan data pada tabel 4.2 diatas diketahui bahwa pengeluaran untuk pengolahan bahan baku konsentrat pakan sapi berupa bungkil kedelai, kulit biji kopi, dedak padi, limbah roti, premix dan garam selama bulan Oktober 2021 adalah sebesar Rp. 295.620.000

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja merupakan balas jasa yang diberikan oleh perusahaan kepada semua karyawan yang terlibat dalam proses produksi. Proses produksi baru akan dimulai ketika seluruh bahan baku sudah tersedia seluruhnya, semua proses produksi dari awal hingga akhir dikerjakan bersama-sama oleh tenaga kerja.<sup>55</sup> Pada tabel 4.3 disajikan rincian untuk masing-masing bagian pada biaya tenaga kerja langsung yang terlibat pada proses produksi konsentrat pakan sapi perah.

**Tabel 4.3**

**Biaya Tenaga Kerja Langsung pada PT. Sumber Susu Halalan Toyiban selama bulan Oktober 2021**

No.	Uraian	Satuan	Upah Per Orang (Rp)	Upah Per Bulan (Rp)
1.	Bagian Mixer	8 Orang	800.000	6.400.000

**Sumber: data diolah**

Berdasarkan tabel 4.3 pemberian upah diberikan kepada 25 orang karyawan dalam pemberian gaji selama Oktober 2021 untuk masing-

---

<sup>55</sup> Ahmad Darwis, Skripsi: *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Katering Putri Tonyamang (Pendekatan Variabel Costing)*, Universitas Muhammadiyah Makasar, 2020 hal. 54

masing karyawan mendapatkan upah Rp.800.000 dengan perhitungan sebagai berikut:

**Jumlah karyawan x upah per bulan = jumlah gaji per bulan**

Jadi bagian dari pekerjaan yang dilakukan oleh karyawan pada PT. Sumber Susu Halalan Toyiban dan besarnya biaya tenaga kerja langsung selama bulan Oktober 2021 sebesar Rp. 20.000.000.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya overhead pabrik biasanya muncul dari biaya-biaya yang harus dikeluarkan untuk pemakaian bahan tambahan, biaya tenaga kerja tidak langsung, pengawasan mesin produk, pajak, asuransi, hingga fasilitas-fasilitas tambahan yang diperlukan dalam proses produksi.

1. Bahan penolong

Bahan penolong atau bahan tambahan adalah bahan yang tidak menjadi bagian produk jadi atau bahan yang meskipun menjadi bagian produk jadi tetapi nilainya relatif kecil bila dibandingkan dengan harga pokok produksi tersebut.

Pada tabel 4.4 tetes tebu, kalsium, premix dan garam merupakan bahan penolong yang digunakan oleh PT. Sumber Susu Halalan Toyiban dalam kegiatan produksinya. Tetes tebu dan premix sendiri berfungsi untuk meningkatkan nafsu makan dan meningkatkan produksi susu sapi, kalsium berfungsi sebagai penyusun tulang dan gigi pada hewan ternak sapi dan garam

berfungsi untuk meningkatkan rasa pada konsentrat pakan sapi perah.

**Tabel 4.4**

**Biaya Bahan Penolong pada PT. Sumber Susu Halalan Toyiban selama bulan Oktober 2021**

<b>No.</b>	<b>Uraian</b>	<b>Kebutuhan</b>	<b>Harga Satuan (Rp)</b>	<b>Total Kebutuhan (Rp)</b>
1.	Tetes Tebu	2.990 kg	10.000	29.900.000
2.	Kalsium	3.350 kg	5.000	16.750.000
3.	Premix	3.400 kg	15.000	51.000.000
4.	Garam	3.600 kg	10.700	38.520.000
<b>Total</b>				<b>136.170.000</b>

**Sumber: data diolah**

Berdasarkan tabel 4.4 besaran biaya produksi yang dikeluarkan PT. Sumber Susu Halalan Toyiban dalam kegiatan produksinya untuk bahan penolong tetes tebu dan kalsium diperoleh sebesar Rp. 136.170.000.

## 2. Biaya Kemasan

Dalam mengemas produknya PT. Sumber Susu Halalan Toyiban menggunakan karung dan benang jahit. Pengemasan ini dilakukan agar kualitas dari produk tetap terjaga dan tidak terkontaminasi benda asing dari luar yang nantinya juga dapat

mempengaruhi turunnya harga jual dari konsentrat pakan sapi.  
Perhitungan biaya kemasan dapat dilihat pada tabel 4.5

**Tabel 4.5**

**Biaya Pengemasan pada PT. Sumber Susu Halalan Toyiban selama  
bulan Oktober 2021**

<b>No.</b>	<b>Uraian</b>	<b>Kebutuhan</b>	<b>Harga Satuan (Rp)</b>	<b>Total Biaya (Rp)</b>
1	Karung	780 Karung	8.500	6.630.000
2	Benang Jahit Karung	52 Gulung	25.000	1.300.000
<b>Total</b>				<b>7.930.000</b>

**Sumber: data diolah**

Berdasarkan tabel 4.5 untuk biaya pengemasan dengan menggunakan karung dan benang jahit karung dimana dalam setiap produksi menghasilkan satu karung yang berisi 50 kg konsentrat sehingga dalam satu hari produksi menghasilkan 30 karung dan membutuhkan 52 gulung benang jahit karung maka jumlah produksi pada bulan Oktober 2021 diperoleh total biaya sebesar Rp. 7.930.000.

## 3. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Tabel 4.6

**Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung pada PT. Sumber Susu Halalan  
Toyiban selama bulan Oktober 2021**

No.	Keterangan	Satuan	Uoah per Orang (Rp)	Upah Per bulan (Rp)
1.	Bagian Gudang	10 Orang	700.000	8.000.000
2.	Bagian Pengemasan	7 Orang	800.000	5.600.000
<b>Total</b>				<b>13.600.000</b>

**Sumber: data diolah**

Berdasarkan tabel 4.6 tenaga kerja tidak langsung bagian administrasi dan umum pada PT. Sumber Susu Halalan Toyiban selama bulan Oktober 2021 menerima upah sebesar Rp. 13.600.000.

## 4. Biaya Listrik

Tabel 4.7

**Biaya Listrik pada PT. Sumber Susu Halalan Toyiban selama bulan  
Oktober 2021**

No.	Uraian	Total Biaya (Rp)
1.	Biaya Listrik	500.000

**Sumber: data diolah**

Berdasarkan pada tabel 4.7 untuk biaya listrik dalam menunjang proses produksi pada PT. Sumber Susu Halalan Toyiban dalam setiap produksi menghasilkan 30 karung setara dengan 1.500 kg. Proses pengolahan konsentrat pakan sapi mengkonsumsi penggunaan listrik pada proses pencampuran bahan

baku dengan menggunakan mesin mixer dan mesin jahit karung dan selain itu untuk aktivitas selain pada proses produksi sehingga selama bulan Oktober 2021 biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan sebesar Rp. 500.000.

#### 5. Biaya Penyusutan Peralatan Produksi

Selama menjalankan kegiatan produksi PT. Sumber Susu Halalan Toyiban tidak menghitung biaya penyusutan alat produksi kedalam harga pokok produksi. Hal ini disebabkan karena pemilik perusahaan mengklasifikasikan alat produksi sebagai modal awal pada produksi konsentrat pakan sapi perah. Berikut diuraikan pada tabel 4.8

**Tabel 4.8**

**Alat-alat Produksi pada PT. Sumber Susu Halalan Toyiban**

No.	Alat Produksi	Jumlah(Unit)
1.	Mesin mixer	2
2.	Mesin jahit karung	2
3.	Timbangan duduk	1
4	Alat cek kadar air	1
5	Ember besi	5
6	Sekop besi	5

**Sumber: data diolah**

Alat-alat produksi yang digunakan oleh PT. Sumber Susu Halalan Toyiban dalam kegiatan produksinya seperti mesin mixer, mesin jahit karung, timbangan duduk, ember besi, dan sekop besi dalam penggunaan alat produksinya terdapat biaya penyusutan dan besaran unit produksi.

Pada tabel 4.8 perhitungan penyusutannya bulan Oktober 2021 menggunakan metode unit produksi terinci sebagai berikut:

$$\text{Biaya penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan}}{\text{Unit Produksi}}$$

Berdasarkan rumus perhitungan di atas, maka dapat diketahui bahwa biaya penyusutan untuk masing-masing alat produksi setiap tahunnya. Perhitungan penyusutan alat-alat produksi dapat dilihat pada tabel 4.9

**Tabel 4.9**  
**Biaya Penyusutan Peralatan**

No	Jenis Biaya	Jumlah	Harga Perolehan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Umur Produksi	Penyusutan /Tahun (Rp)
1	Mesin Mixer	2	50.000.000	100.000.000	780 Karung	128.205,13
2	Mesin Jahit Karung	2	4.000.000	8.000.000	780 Karung	10.256,411
3	Timbangan Duduk	1	950.000	950.000	780 Karung	1.217,948
5	Ember Besi	5	55.000	275.000	780 Karung	352,564
6	Sekop Besi	5	65.000	325.000	780 Karung	416,7

**Sumber: data diolah**

Jadi untuk menghitung biaya penyusutan peralatan per bulan dari setiap jenis alat produksi yang digunakan perusahaan dapat dihitung dengan menggunakan metode unit produksi dengan rumus:

$$\text{Biaya penyusutan per bulan} = \frac{\text{Biaya Penyusutan per tahun}}{12}$$

**Tabel 4.10**

**Biaya Penyusutan Peralatan per bulan**

No.	Alat	Biaya Penyusutan per tahun (Rp)	Biaya Penyusutan per bulan (Rp)
1	Mesin mixer	128.205,13	10.683,76
2	Mesin jahit karung	10.256,411	854,70
3	Timbangan duduk	1.217,948	101.495
5	Ember besi	352,564	29,38
6	Sekop besi	416,7	34,73
<b>Total Biaya</b>			<b>113.097,57</b>

**Sumber: data diolah**

Berdasarkan pada tabel 4.10 biaya penyusutan peralatan produksi selama bulan Oktober 2021 sebesar Rp. 113.097,57

#### 6. Penyusutan Gedung

Dalam kegiatan usahanya pemilik PT. Sumber Susu Halalan Toyiban harga perolehan gedung diketahui berdasarkan harga beli dan perkiraan pemilik perusahaan karena pemilik perusahaan sebelumnya tidak pernah menghitung penyusutannya. Berikut rincian data penyusutan oleh PT. Sumber Susu Halalan

Toyiban. Berikut hasil perhitungan biaya penyusutan dengan menggunakan metode unit produksi dapat dilihat pada tabel 4.13

$$\text{Biaya penyusutan} = \frac{\text{Harga perolehan}}{\text{Unit Produksi}}$$

**Tabel 4.11**

**Biaya Penyusutan Gedung Per Tahun**

No	Jenis Biaya	Jumlah	Harga Perolehan	Total Biaya	Unit Produksi	Penyusutan/ Tahun (Rp)
1.	Gedung	2	100.000.000	200.000.000	780 Karung	256.410,25

**Sumber: data diolah**

**Tabel 4.12**

**Biaya Penyusutan Gedung per bulan**

No.	Uraian	Penyusutan/tahun (Rp)	Penyusutan/bulan (Rp)
1.	Gedung	256.410,25	21.367,52

**Sumber: data diolah**

Berdasarkan keterangan pada tabel 4.12 dapat dilihat biaya penyusutan gedung pertahun yaitu sebesar Rp.10.000.000 dan biaya penyusutan per bulan yaitu diperoleh sebesar Rp. 21.367,52

#### 7. Biaya Penyusutan Kendaraan

Penyusutan merupakan penurunan nilai aktiva yang disebabkan oleh penggunaan barang atau jasa secara terus menerus seperti *truck* yang digunakan PT. Sumber Susu Halalan Toyiban dalam kegiatan usahanya pastinya dengan seiringnya waktu terjadi

penurunan fungsi bahkan kemungkinan sudah tidak memiliki harga jual lagi.

Estimasi umur ekonomis dibuat dalam periode bulanan atau tahunan. Harga perolehan dibagi dengan masa manfaat akan menghasilkan biaya penyusutan periode. Berikut hasil perhitungan biaya penyusutan dengan menggunakan metode garis lurus dapat dilihat pada tabel 4.13

$$\text{Biaya penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan}}{\text{Unit Produksi}}$$

**Tabel 4.13**

**Biaya Penyusutan Kendaraan Per Tahun**

No.	Jenis Biaya	Jumlah	Harga Perolehan	Total Biaya	Unit Produksi	Penyustan/ tahun
1.	<i>Truck</i>	4	250.000.000	1.000.000.000	780 Karung	1.282.051

**Sumber: data diolah**

**Tabel 4.14**

**Biaya Penyusutan Kendaraan per bulan**

No.	Uraian	Penyusutan/tahun (Rp)	Penyusutan/bulan (Rp)
1.	<i>Truck</i>	1.282.051	106.837,60

**Sumber: data diolah**

$$\text{Biaya penyusutan per bulan} = \frac{\text{Biaya penyusutan per tahun}}{12}$$

Berdasarkan keterangan pada tabel dan tabel 4.14 diatas dapat dilihat biaya penyusutan kendaraan pertahun yaitu sebesar Rp. 125.000.000 dan biaya penyusutan per bulan yaitu diperoleh sebesar Rp. Rp. 106.837,60.

Berdasarkan uraian diatas maka biaya *overhead* pabrik PT. Sumber Susu Halalan Toyiban sebagai berikut:

**Tabel 4.15**

**Biaya *Overhead* Pabrik**

Keterangan	Jumlah	
	Variabel	Tetap
Bahan Penolong	Rp. 136.170.000	
Biaya Kemasan	Rp. 7.930.000	
BTKTL		Rp. 13.600.000
Biaya Listrik	Rp. 500.000	Rp. 500.000
Biaya Penyusutan Peralatan		Rp. 113.097,57
Biaya Penyusutan Gedung		Rp. 21.367,52
Biaya Penyusutan Kendaraan		Rp. 106.837,60

**Sumber: data diolah**

**C. Deskripsi Data**

**1. Perhitungan Harga Pokok Produksi PT. Sumber Susu Halalan Toyiban dengan metode *full costing***

Harga pokok produksi dengan perhitungan menggunakan metode full costing dihasilkan dari akumulasi biaya-biaya yang dikeluarkan. Biaya-biaya yang dimasukkan ke dalam perhitungannya dengan menjumlahkan

biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik tetap, dan biaya overhead pabrik *variable*.

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing:

Biaya bahan baku	Rp. xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik <i>variable</i>	Rp. xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	<u>Rp. xxx</u>
Jumlah biaya produksi	<u>Rp. xxx</u>
Jumlah produk	xx
Harga pokok produksi per produk Rp. xxx	

Berikut perhitungan harga pokok produksi disajikan pada tabel 4.18 dengan rincian sebagai berikut:

**Tabel 4.16**

**Perhitungan Harga Pokok Produksi pada PT. Sumber Susu**

**Halalan Toyiban dengan metode *full costing***

<b>Biaya</b>	<b>Jumlah/Bulan</b>
Biaya Bahan Baku	
Bungkil Kedelai	Rp. 74.250.000
Kulit Biji Kopi	Rp. 19.375.000
Dedak Padi	Rp. 23.100.000
Limbah Roti	Rp. 10.500.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	
Bag. Mixer	Rp. 6.400.000

BOP Variabel:	
Bahan penolong	Rp. 46.650.000
Biaya Kemasan	Rp. 7.930.000
BOP Tetap:	
BTKTL:	
Bag. Pengemasan	Rp. 5.600.000
Bag. Gudang	Rp. 8.000.000
Biaya Penyusutan Peralatan	Rp. 113.097,57
Biaya Penyusutan Gedung	Rp. 21.367,52
Biaya Penyusutan Kendaraan	Rp. 106.837,60
BOP Semivariabel:	
Biaya Listrik	Rp. 500.000
Total Biaya Produksi	Rp. 292.066.302
Jumlah Produksi	780 karung
Harga Pokok Produksi	Rp. 374.443

**Sumber: data diolah**

Pada harga pokok produksi di dapatkan dari menjumlahkan total biaya produksi yang terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik *variable* dan biaya *overhead* pabrik tetap kemudian dibagi dengan jumlah produksinya sehingga didapatkan hasil dari harga pokok produksinya sebesar Rp. 374.443

## 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan Metode

### *Variable Costing*

Harga pokok produksi dengan metode variable costing dihasilkan dari akumulasi biaya-biaya yang dikeluarkan. Biaya-biaya yang dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan variable costing dengan menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik *variable*.

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode variable costing:

Biaya bahan baku	Rp. xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik <i>variable</i>	<u>Rp. xxx</u>
Jumlah biaya produksi	<u>Rp. xxx</u>
Jumlah produk	xxx
Harga pokok produksi per produk	Rp. xxx

Berikut perhitungan harga pokok produksi disajikan pada tabel 4.17 dengan rincian sebagai berikut:

**Tabel 4.17**

**Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan *Metode Variable Costing***

<b>Biaya</b>	<b>Jumlah/ Bulan</b>
Biaya Bahan Baku	
Bungkil Kedelai	Rp. 74.250.000
Kulit Biji Kopi	Rp. 19.375.000
Dedak Padi	Rp. 23.100.000

Limbah Roti	Rp. 10.500.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	
Bag. Mixer	Rp. 6.400.000
BOP Variabel:	
Bahan Penolong	Rp. 46.650.000
Biaya Kemasan	Rp. 7.930.000
BOP Semivariabel:	
Biaya Listrik	Rp. 500.000
Total Biaya Produksi	Rp. 278.225.000
Jumlah Produksi	780 karung
Harga Pokok Produksi	Rp. 356.698

**Sumber: data diolah**

Berdasarkan tabel untuk perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing* diatas maka di dapat dari menghitung seluruh biaya yang terjadi dan yang hanya bersifat *variable* saja pada produksi susu sapi segar sehingga di dapatkan hasil perhitungan sebesar Rp. 356.698

### **3. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut PT. Sumber Susu Halalan Toyiban dengan metode *Full Costing* dan perhitungan dengan Metode *Variable Costing***

Perhitungan harga pokok produksi menurut perhitungan yang telah dilakukan, dapat dijadikan dasar untuk melakukan analisis perbandingan antara metode perusahaan dengan metode *full costing* dan perbandingan

dengan metode *variable costing*. Disajikan pada tabel 4.20 perbandingannya bisa dilihat pada tabel dibawah ini:

**Tabel 4.18**

**Perbandingan Harga Pokok Produksi menurut PT. Sumber Susu Halalan Toyiban dengan metode *Full Costing* dan perhitungan menggunakan *Variable Costing***

<b>Biaya</b>	<b>PT. Sumber Susu Halalan Toyiban</b>	<b><i>Variable Costing</i></b>
Biaya Bahan Baku		
Bungkil Kedelai	Rp. 74.250.000	Rp. 74.250.000
Kulit Biji Kopi	Rp. 19.375.000	Rp. 19.375.000
Dedak Padi	Rp. 23.100.000	Rp. 23.100.000
Limbah Roti	Rp. 10.500.000	Rp. 10.500.000
BTKL		
Bag. Mixer	Rp. 6.400.000	Rp. 6.400.000
BOP Variabel:		
Bahan Penolong	Rp. 136.170.000	Rp. 136.170.000
Biaya Kemasan	Rp. 7.930.000	Rp. 7.930.000
Biaya Listrik		Rp. 500.000
BOP Tetap:		
BTKTL:		
Bag. Pengemasan	Rp. 5.600.000	Rp. 5.600.000
Bag. Gudang	Rp. 8.000.000	RP. 8.000.000
Biaya Penyusutan Peralatan	Rp. 113.097,57	

Biaya Penyusutan Gedung	Rp. 21.367,52	
Biaya Penyusutan Kendaraan	Rp. 106.837,60	
Biaya Listrik	Rp. 500.000	
Total Biaya Produksi	Rp. 292.066.302	Rp. 278.225.000
Jumlah Produksi	780 karung	780 karung
Harga Pokok Produksi per karung	Rp. 374.443	Rp. 356.698
Selisih	Rp. 17.745	

**Sumber: data diolah**

Dari tabel di atas berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi menurut PT. Sumber Susu Halalan Toyiban di dapatkan hasil perhitungan sebesar Rp. 374.443 sedangkan dengan metode *variable costing* di dapatkan sebesar Rp. 356.698 per karung sehingga di dapatkan selisih yang cukup besar Rp. 17.745

Hal yang membedakan antara perhitungan yang diterapkan oleh PT. Sumber Susu yaitu perusahaan mencantumkan keseluruhan biaya yang terjadi, yang berperilaku variabel maupun tetap. Sedangkan pada metode *variable costing* hanya memperhitungkan biaya yang bersifat variable dimana semua biaya dirinci secara jelas baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Yang membandingkan perhitungan metode *full costing* dan *variable costing* hanya terletak pada biaya tetapnya.

Hasil perhitungan menggunakan metode *variable costing* lebih rendah dari perhitungan menurut PT. Sumber Susu Halalan Toyiban, akan tetapi perhitungan dengan menggunakan metode *variable costing* dalam perhitungannya jauh lebih rinci dan sistematis karena sudah sesuai dengan prinsip akuntansi hal itu akan menjamin keakuratan informasi yang sudah tersedia dan pada metode *variable costing* ini biaya yang ditelusuri setiap produksi berubah-ubah sehingga dapat meminimalkan kerugian dan tentunya harga jual lebih tepat dan menambah keuntungan pada perusahaan selain itu *variable costing* jauh lebih efektif dari pada pendekatan *full costing* untuk pengendalian manajemen dimana biaya dipisahkan kedalam tetap dan biaya variabel yang memungkinkan manajemen dapat memahami pengaruh yang akan timbul dari biaya periodik terhadap laba.

#### **4. Penentuan Harga Jual yang ditetapkan oleh PT. Sumber Susu Halalan Toyiban**

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik perusahaan, harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan sebesar Rp. 431.000 perusahaan menetapkan harga jualnya berdasarkan pertimbangan dan mengikuti persaingan pangsa pasar dengan menentukan asumsi keuntungan yang diharapkan sebesar 15%, di mana metode penentuan harga jual pada perusahaan tidak jauh berbeda dengan metode *cost plus pricing* dalam perhitungannya berdasarkan biaya total ditambahkan dengan presentase laba yang diinginkan perusahaan.

Dalam penetapan harga jual terdapat dua pendekatan yaitu pendekatan *full costing* dan *variable costing*. Pendekatan *full costing* yakni memperhitungkan semua unsur biaya produksi sedangkan pendekatan *variable costing* hanya memperhitungkan biaya yang bersifat variabel saja yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Dalam perhitungannya perusahaan sejak awal memperhitungkan seluruh biaya yang terjadi sehingga pendekatan yang digunakan perusahaan yaitu dengan menggunakan metode *full costing*. Berikut perhitungannya:

$$\text{Harga Jual Produk} = \frac{\text{Total biaya produksi} + \text{Laba yang diharapkan}}{\text{Total produksi per bulan}}$$

Total Produksi Per Bulan:

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Rp. 292.066.032} + (15\% \times \text{Rp. 292.066.032})}{780 \text{ Karung}} \\ &= \frac{\text{Rp. 292.066.032} + 43.809.905}{780 \text{ Karung}} \\ &= \frac{\text{Rp. 335.875.937}}{780 \text{ Karung}} \\ &= \text{Rp. 430.610} \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan penentuan harga jual diatas diperoleh hasil perhitungan menurut PT. Sumber Susu Halalan Toyiban sebesar Rp. 430.610 sehingga dibulatkan menjadi Rp. 431.000.

Berikut perhitungan dengan pendekatan *cost plus pricing* menggunakan metode *variable costing*:

$$\text{Harga Jual Produk} = \frac{\text{Total biaya produksi} + \text{Laba yang diharapkan}}{\text{Total produksi per bulan}}$$

Total Produksi Per Bulan:

$$= \frac{\text{Rp.278.225.000} + (15\% \times \text{Rp.278.225.000})}{780 \text{ Karung}}$$

$$= \frac{\text{Rp.278.225.000} + 41.733.750}{780 \text{ Karung}}$$

$$= \frac{\text{Rp.319.958.750}}{780 \text{ Karung}}$$

$$= \text{Rp. 410.204}$$

Berdasarkan perhitungan diatas penentuan harga jual menurut peneliti dengan menggunakan pendekatan *variable costing* diperoleh hasil perhitungan menurut PT. Sumber Susu Halalan Toyiban sebesar Rp. 410.204 sehingga dibulatkan menjadi Rp.410.500.

Maka untuk mengetahui perbandingan harga jual yang diperoleh dari PT. Sumber Susu Halalan Toyiban dengan berdasarkan perhitungan menurut perusahaan dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* dapat dilihat pada tabel 4.11 berikut:

Tabel 4.19

**Perbandingan Harga Jual PT. Sumber Susu Halalan Toyiban**

<b>PT. Sumber Susu Halalan Toyiban</b>	<b>Variable Costing</b>	<b>Selisih</b>
Rp. 431.000	Rp. 410.500	Rp. 20.500

**Sumber: data diolah**

Berdasarkan tabel diatas terdapa perbedaan yang cukup mendasar dalam perhitungan penentuan harga jual selisih dalam penentuan harga jual produk menurut perusahaan dan menurut pendekatan *cost plus pricing*. Penentuan harga jual berdasarkan metode *cost plus pricing* dengan menurut perusahaan dengan menggunakan pendekatan *full costing* memiliki diperoleh hasil sebesar Rp. Rp. 431.000 berbeda menurut pendekatan *variable costing* dengan hasil sebesar 410.500. dengan selisih yang cukup besar yaitu Rp. 20.500 selisih harga tersebut timbul akibat adanya perbedaan pembebanan biaya sejak awal.

Metode penentuan harga jual yang diterapkan perusahaan dengan pendekatan *full costing* menghasilkan harga pokok produksi menjadi lebih tinggi, karena perusahaan menghitung seluruh biaya yang terjadi yang tidak berkaitan dengan proses produksi secara langsung sehingga hal itu membebankan pada harga jual yang tinggi, dimana biaya tersebut bukan merupakan biaya yang dikeluarkan dalam rangka untuk menambah nilai produk, akibatnya harga jual menjadi tinggi karena harga pokok produksi tinggi. Jika harga pokok produksi tinggi otomatis akan berdampak pada harga jual tinggi, sementara harga jual tinggi secara teori tidak menarik bagi konsumen dan dapat menyebabkan penjualan menurun.

Maka peneliti merekomendasikan bagi pemilik perusahaan menggunakan perhitungan dengan pendekatan *cost plus pricing* dengan metode *variable costing* lebih cocok digunakan oleh perusahaan dalam menentukan harga jual produk, sebab biaya yang dihitung berkaitan langsung dengan proses produksi dan perhitungannya sesuai dengan aturan konsep akuntansi biaya sehingga bisa mengurangi resiko kerugian bagi perusahaan.